



Morotssoppa med provensalska vildblommor

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



En utsökt soppa som blir till ett konstverk när jag serverar den med provensalska vildblommor som finns att köpa på burk i välsorterade butiker eller saluhallar. Hittar ni dem inte går det bra med vilka ätliga blommor som helst eller en kryddblandning likt Herbes de Provence. Kanske blir den då inte lika vacker men absolut lika god!



INGREDIENSER

7-8 st morötter (knappt 1 kg)
1 st gul lök
2 msk smör till grytan
9-10 dl vatten
2 st tärningar höns- eller grönsaksbuljong
1 msk torkad persilja
2 dl vispgrädde

salt och nymalen vitpeppar

PROVENSALSKA VILDBLOMMOR

1 msk provensalska vildblommor eller andra ätliga blommor eller herbes de provence

TILL SERVERING

ett gott bröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och dela morötterna i 1-2 cm breda bitar. Skala och skär den gula löken i tunna klyftor. Hetta upp smöret i en gryta och fräs löken i 3-4 minuter på inte alltför hög värme och utan att den tar färg.
- 2** Tillsätt morötterna och fyll på med vattnet och buljongtärningarna. Koka upp och låt sjuda tills morötterna mjuknat, 15-20 minuter.
- 3** Tillsätt persiljan och mixa alltsammans med en stavmixer till slät konsistens. Späd med vispgrädden. Värm och smaka av med salt och nymalen svartpeppar.
Häll upp soppan i skålar och garnera med de vackra vildblommorna. Servera gärna med ett gott bröd.